XEEC-1011-EPRS

Проект	
Продукт	
Количество	
Дата	

шаблон
EVEREO® 600

Хранение блюд при температуре подачи	Электрический
10 противней GN 1/1	Петля с левой стороны
7-дюймовая сенсорная панель управления	
Напряжение: 220-240V 1~	

Описание

Хранение блюд при температуре подачи — это запатентованная технология, разработанная для хранения пищи при той температуре, при которой ее подают и едят. Вы можете готовить пищу, поддерживать ее в горячем состоянии без шоковой заморозки и регенерации, и сервировать ее за несколько секунд в любое время дня с минимальным временем ожидания ваших клиентов. EVEREO® 600 глубиной всего 600 мм - это компактное решение для установки в небольших помещениях и за пределами кухни. EVEREO® 600 подходит для любого бизнеса и доступен с левым или правым открытием двери. Широкое стекло и светодиодная подсветка обеспечивают максимальную видимость продуктов, а компактный размер позволяет быстро различать блюда, не вынимая подносы.

Стандартные настройки приготовления

Программы

- Сохранение до 256 пользовательских программ
- **MULTY.DAY MODE:** выберите или установите программу, которая больше подходит для хранения продуктов в течение нескольких дней или недель в герметичных контейнерах
- **SUPERHOLDING MODE:** настраивайте свои личные программы при использовании открытых контейнеров или противней и поддерживайте точную температуру продуктов
- **MEALME MODE:** используйте соответствующую программу для блюд, которую вы заказали у одного из наших утвержденных дистрибьюторов MEALME

Настройки

- **Температура:** 58 °C – 75 °C
- **Использование автоматических программ:** возможность выбора продуктов для хранения из списка предварительно загруженных программ и автоматической установкой времени регенерации, температуры и времени хранения
- **Назначение противня:** возможность привязать конкретную программу к определенному уровню
- **MULTI.Time list:** технология, которая позволяет управлять до 6 таймеров для одновременного хранения разных продуктов
- **ROP:** управлять программами Точкой дозаказа (минимальное количество разовых порций, которые всегда должны присутствовать в вашей камере), чтобы они не закончились во
- **CLIMA.Control:** настройка с увеличением влажности или сухого воздуха на 10%

XEEC-1011-EPRS

Расширенные и автоматические функции приготовления

Теплоизоляция и безопасность

- **Protek.SAFE™:** максимальная тепловая эффективность и безопасность работы (соответствует правилу IEC/EN60335-2-42)

Распределение воздушных потоков в камере

- **AIR.Maxi™:** интеллектуальное перераспределение управления скоростью воздушного потока

Контроль температуры

- Датчики последнего поколения позволяют настраивать EVEREO® с точностью до 0,5 ° C

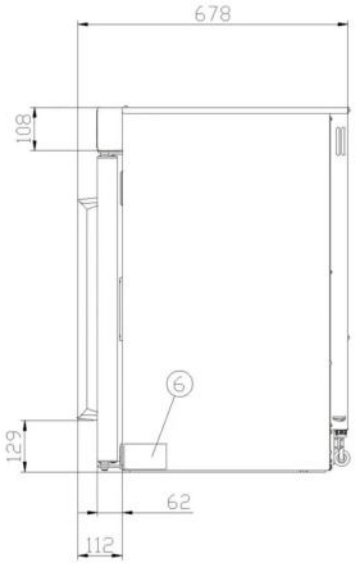
Стандартные технические

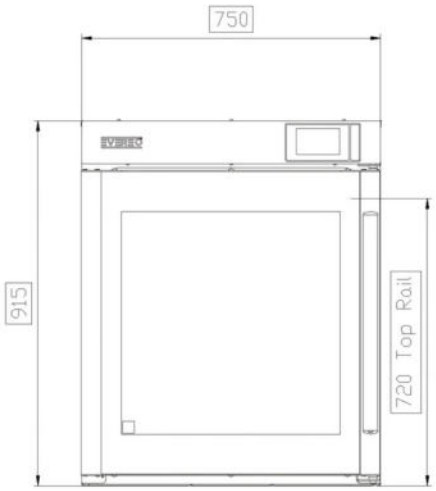
- Камера приготовления из высокопрочной нержавеющей стали AISI 304 с закругленными углами
- Двойное стекло
- Освещение камеры приготовления LED подсветкой, встроенной в дверь
- Подставка для противней с системой защиты от опрокидывания
- Приостановка вентилятора для предотвращения потерь энергии при открытии двери
- Предохранительный термостат
- Встроенное Wi-Fi подключение к интернету

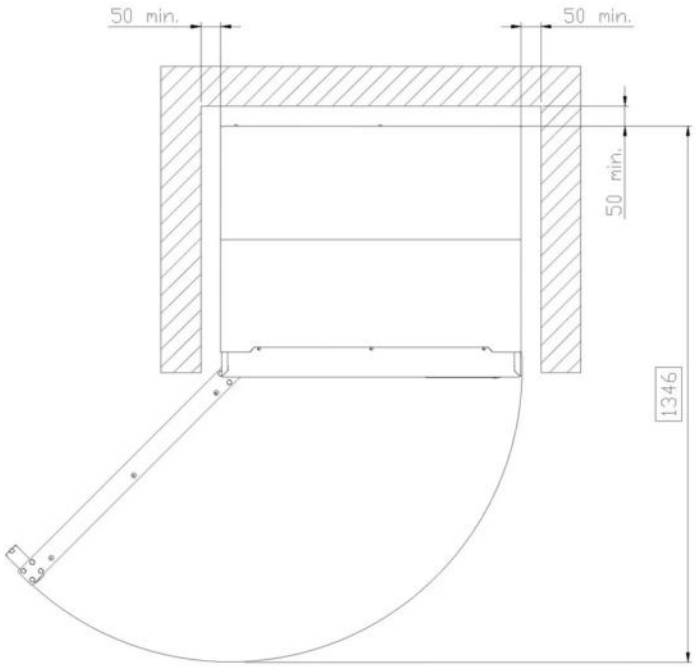
Приложения и веб-сервисы

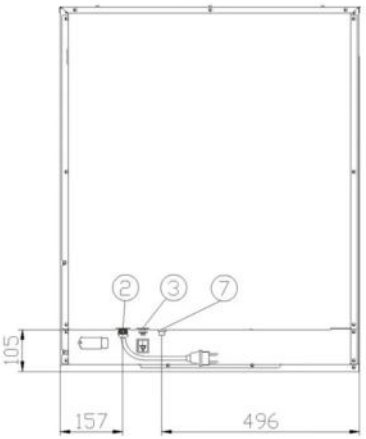
- **Data Driven Cooking app & webapp:** отслеживайте в режиме реального времени параметры работы печей, создавайте новые рецепты и делитесь ими. Искусственный интеллект преобразует данные о потреблении в полезную информацию для увеличения вашей прибыли

XEEC-1011-EPRS









Габариты и вес

Ширина	750 mm
Глубина	628 mm
Высота	915 mm
Вес нетто	82 kg
Расстояние между противнями	67 mm

Расположение соединений

2	Клеммы питания
3	Выравнивание потенциалов
6	Табличка с техническими данными
7	Предохранительный термостат

XEEC-1011-EPRS

Источник электропитания

Стандарт	
Напряжение	220-240 V
Фаза	~1PH+PE
Частота сети	50 / 60 Hz
Суммарная мощность	2.9 kW
Макс потребляемое ампер	12.7 A
Требуемый размер автоматического выключателя	16 A
Требования к силовому кабелю*	3G x 1,5 mm^2
Штепсель	Schuko

*Zalecany rozmiar - przestrzegać lokalnych przepisów.

Аксессуары

- **стенд:** многофункциональное решение для безопасного хранения противней и расположения печи на идеальной для работы высоте
- **Preserving Essentials:** специальные противни
- **SPRAY&Rinse:** Практичное мющее средство в виде спрея для ручной очистки любой печи. Обезжиривает и удаляет все виды загрязнений

Требования по установке

Установка должна соответствовать всем нормам местных электрических систем, в частности того, что касается поперечного сечения электрических кабелей, нормам вентиляции и гидравлики. В случае газовых печей необходимо провести анализ выхлопных газов.

Зарегистрируйтесь в сервисе DDC, чтобы получить доступ к данным и спецификациям продукта.
www.ddc.unox.com